

Catalogue No.

20666-1241

1241 ラメキン・スフレ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

耐熱性陶器シリーズ

①～⑦ 直火でのご使用はできません。

65 冷温機器



①スフレ

ページコード	外寸	φ	商品コード	価格
SS 5-1241-0101	φ 60×H35	約 50	6100310	¥300
S 5-1241-0102	φ 68×H40	約 75	6100320	¥380
M 5-1241-0103	φ 76×H39	約 100	6100330	¥400
IM 5-1241-0104	φ 76×H51	約 120	6100340	¥420
ML 5-1241-0105	φ 80×H30	約 70	6100350	¥420
L 5-1241-0106	φ 88×H35	約 110	6100360	¥440
LL 5-1241-0107	φ 90×H50	約 150	6100370	¥460
XL 5-1241-0108	φ 107×H59	約 240	6100380	¥970
XLL 5-1241-0109	φ 120×H57	約 310	6100390	¥1,150
DX 5-1241-0110	φ 150×H70	約 550	6100400	¥1,650

耐熱温度:400℃



②スタックスフレ

ページコード	外寸	φ	商品コード	価格
SS 5-1241-0201	φ 61×H32	約 30	6100410	¥420
S 5-1241-0202	φ 70×H38	約 60	6100420	¥440

耐熱温度:400℃

●同サイズのスタッキングができます。



③スフレ

ページコード	外寸	φ	商品コード	価格
ML-SS 5-1241-0301	φ 59×H22	約 30	6100430	¥380
ML-M 5-1241-0302	φ 70×H25	約 50	6100440	¥400
ML-L 5-1241-0303	φ 88×H30	約 100	6100450	¥420

耐熱温度:400℃

66 ビュッフェ関連



④グラタン皿

ページコード	外寸	φ	商品コード	価格
S 5-1241-0401	φ 133×H41	約 250	6100540	¥580
M 5-1241-0402	φ 170×H39	約 500	6100550	¥630

耐熱温度:400℃



⑤楕円タルト

ページコード	商品コード	価格
5-1241-0501	6100500	¥500

外寸:82×57×H27

耐熱温度:400℃



⑥パイ皿

ページコード	外寸	φ	商品コード	価格
S 5-1241-0601	φ 96×H23		6100510	¥440
M 5-1241-0602	φ 128×H23		6100520	¥520
L 5-1241-0603	φ 148×H25		6100530	¥580

耐熱温度:400℃



⑦スフレA

ページコード	商品コード	価格
5-1241-0701	6100560	¥520

外寸:φ69×H55 容量:約120ml

耐熱温度:400℃

67 ビュッフェ・宴会

60 フライヤー・

61 セイロ類・蒸し器・

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイディスプレイ用品

64 加熱調理器



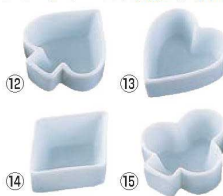
メラミン スフレ

ページコード	商品コード	価格
⑧ホワイトC	5-1241-0801	1445100 ¥660
⑨サンドピンク	5-1241-0901	1445110 ¥670
⑩サンドイエロー	5-1241-1001	1445120 ¥670
⑪サンドグリーン	5-1241-1101	1445130 ¥670

外寸:φ85×H42 容量:135ml

耐熱温度:-30℃～120℃

パーティーで、料理が映える、並べて楽しい。



プチディッシュ

ページコード	商品コード	価格
⑫スベード型	5-1241-1201	63×67×H25 6286900 ¥680
⑬ハート型	5-1241-1301	60×65×H25 6286600 ¥680
⑭ダイヤ型	5-1241-1401	63×75×H25 6286700 ¥680
⑮クラブ型	5-1241-1501	63×70×H25 6286500 ¥680

材質:陶器(磁器) 容量:約60ml

※オープンには使えません。



世界のホテル・レストラン・カフェ・テリで広く使用され
信頼をいただいております。色・型ともにバラエティ
豊富なガストロン・シリーズは和・洋・中すべての料理
を引き立てます。

URBAN BUFFET (アーバンビュッフェ)

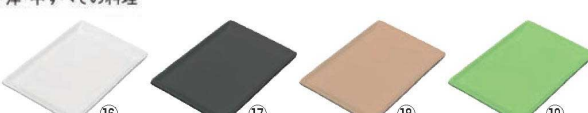


エミール・アンリの特徴

直火でのご使用はできません

原素材はフランス・ブルゴーニュの良質な天然陶土。セラ
ドン製法[®]と良質な陶土により、保温性・保冷性に優れ、
均一な熱伝導でお料理がおいしく出来上がります。

-20℃の冷凍庫から 直接+250℃のオー ブン・電子レンジへ移 し加熱調理できます。	ショックに強けに くいで安心して使 えます。	直接ナイフでカット しても傷が付きにく いので衛生的です。	コゲつきも簡単に 落とせます。 食器洗浄機にも使 えます。
--	------------------------------	-------------------------------------	--



ガストロノームパン

外寸	⑩ヌガーホワイト	⑪ボワールグレー	⑫ミスカドベージュ	⑬グラニエグリーン	価格	
1/4 4488	265×160×H15	5-1241-1601 8757500	5-1241-1701 8757600	5-1241-1801 8757700	5-1241-1901 8757800	¥4,000



ボール

		外寸	φ	②⑩ボワールグレー	②⑪ミスカドベージュ	②⑫グラニエグリーン	価格
XL	4435	φ290×H105	3.5	—	—	5-1241-2201 8758600	¥7,000
M	4420	φ240×H 90	2.0	5-1241-2001 8758000	5-1241-2101 8758100	5-1241-2202 8758200	¥5,000



ミニカップ 10cm 2110

ページコード	商品コード	価格
⑭ヌガーホワイト	5-1241-2301	8749800
⑮ボワールグレー	5-1241-2401	8749810

外寸:φ100×H60 容量:0.2ℓ

※スタッキング可能